

Urteil vom 13.08.2010

Landgericht Hamburg

1. Die Klage wird abgewiesen.
2. Die Kosten des Rechtsstreits trägt die Klägerin.
3. Das Urteil ist gegen Sicherheitsleistung in Höhe von 110 % des jeweils zu vollstreckenden Betrages vorläufig vollstreckbar. ;/

Und beschließt: Der Streitwert wird auf €150.000,- festgesetzt, ;/

## Tatbestand

Die Klägerin ist Marktführerin bei der Herstellung von Fertigménüs, die im Regelfall als warme Mahlzeiten für Senioren über Vertriebspartner (z. B. Wohlfahrtsverbände) ausgeliefert werden. Die Beklagte ist eine Anstalt des Öffentlichen Rechts. Sie strahlte in der Sendung „p.“ vom ##.##. 2009 den Beitrag „Von wegen gesund - Schlechte Noten für Senioren Essen“ (Transskript Anlage A - Anlage K 1) aus, der die streitgegenständlichen Passagen enthält. Weiter verantwortet die Beklagte die Internetveröffentlichung des Beitrags.

Unter anderem heißt es in dieser Berichterstattung unter Bezugnahme auf die Fertigménüs der Klägerin unter deren namentlicher Nennung:

*„Man muss klar sagen, wenn man sich dauerhaft so ernähren würde, dass es zwangsläufig zu Mangelzuständen führt“, erklärt S. Das Essen ist nicht seniorengerecht.“ (...) „Und von der Zielgruppe der Hochbetagten zu verlangen, dass sie sich eigenständig um die Vitamin- und Nährstoffergänzung des Mittagessens kümmern ist zynisch, schließlich bestellen sie ja Essen auf Rädern, weil sie selber nicht mehr kochen können. (...) Essen auf Rädern - damit lässt sich gutes Geld verdienen, immer mehr Senioren sind darauf angewiesen. Höchste Zeit, dass sich endlich jemand kümmert, was da auf den Tisch kommt.“*

Urteil vom 13.08.2010

Landgericht Hamburg

Die Klägerin begehrt wegen dieser Passagen die Unterlassung des Eindrucks, eine dauerhafte Ernährung mit ihren Liefermenüs führe zwangsläufig zu Mangelzuständen. Weiter begehrt sie Auskunft, Schadensersatzfeststellung und Ersatz von Abmahngebühren nebst Zinsen wegen dieser Berichterstattung. Eine Abmahnung der Klägerin blieb erfolglos (Anlagen K 9- 11|).

Die Klägerin hält 120 verschiedene Menüs bereit (Menüauswahlkatalog der Klägerin,, Anlage K 5). Auf Seite 6 dieses Kataloges heißt es unter der Überschrift Ernährungswissen: *„Der Körper braucht ausreichend Nährstoffe, um Krankheiten Und. Mangelerscheinungen vorzubeugen. Eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung ist hier besonders wichtig. Die Menüs von a.. sind nach den neuesten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft für Sie zusammengestellt. Mit dieser täglichen Mahlzeit decken Sie einen wesentlichen Teil Ihres Tagesbedarfs ab.“*

In den Bestellscheinen mit einem Wochenplan kann für jeden Tag zwischen sechs unterschiedlichen Menüs gewählt werden („Mutters Küche“, „Herzhafte Menüs“, Leicht & bekömmlich (auch für Diabetiker)“, „Menüs mit Informationen für Diabetiker“, „Tagesmenü“, „Mini-Menü“), Außerdem können zusätzlich ein „Dessert-Vollkost“, ein „Dessert-Diabetes“ drei verschiedene Sorten Kuchen sowie an drei Tagen der Woche ein „Salat Vollkost“ bestellt werden (Anlagen K 6, 7). Im Menüauswahlkatalog können auch Menüsortimente im Wochenkarton bestellt werden („Herzhaftes aus Mutters Küche“, „Herzhafte Schmankerl Menüs“, „Spezialitäten aus Norddeutschland“, „Feinschmecker Menüs“, „Feine Menüs unter 500 kcal“, „Kleine Mahlzeiten“ sowie ein Vorsuppen Sortiment von 12::Suppen und ein Kuchen-Sortiment von 12 Kuchenstücken, Anlage K 5 S. 66 bis 68).

Die Beklagte ließ (neben den Produkten anderer Anbieter) die Fertiggerichte „Schweizer Sahnegeschnetzeltes“ und „Rheinischer Sauerbraten“, die sie von der Klägerin bezog, von dem „Institut für Geschmacksforschung, Lebensmittel- und Umweltanalytik“ analysieren (Prüfbericht, Anlage B 1). Dabei ließ die Beklagte die Parameter: Fett, Salz, Magnesium, Calcium, Eisen, Zink, Vitamin C, Vitamin D 3 und Folsäure untersuchen. Die Beklagte verglich die Ergebnisse mit den Referenzwerten der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Urteil vom 13.08.2010

Landgericht Hamburg

(DGE) (Anlage K 2, Tabelle 8), die sie zugrunde legte. In dieser Tabelle sind die Parameter: Energie (kcal), Energie (kj), Protein, Fett, Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Vitamin E, Vitamin B 1, Folat, Vitamin C, Calcium, Magnesium, Eisen und Jod aufgeführt. Nach dem Prüfbericht vom 24. 9. 2009 (Anlage R 1) ergaben sich Werte für die getesteten Inhaltstoffe der analysierten Gerichte, die (soweit in Tabelle 8 der DEG, Anlage K 2 enthalten) die Referenzwerte der DEG erheblich unterschritten. Bei Calcium war weniger als die Hälfte der dort empfohlenen Tagesdosis nachweisbar, teilweise waren nur Bruchteile der empfohlenen Tagesdosis enthalten.

Hinsichtlich der Referenzwerte der DEG ist zwischen den Parteien streitig, ob sie für die Analyse der Gerichte der Klägerin zugrunde gelegt werden können, da es dort heißt: *„Wenn eine stationäre Senioreneinrichtung mit einem extern hergestellten Mittagessen beliefert wird oder Essen auf Rädern ausliefert, so kann das Mittagessen separat bewertet werden, wobei folgende Daten aus der Tabelle 8 zu Grunde zu legen sind. Die Werte für das Mittagessen müssen dann im Durchschnitt von 21 Tagen erreicht werden „* (Anlage K 2 S. 1).

In der Folge führte die Beklagte eine weitere Prüfung durch und ließ das Fertiggericht „Hähnchenbrust“ der Klägerin vom gleichen Institut analysieren (weiterer Prüfbericht vom 16. 10. 2009, Anlage B 2, Parameter: Magnesium, Calcium, Eisen, Zink, Vitamin D 3 und Folsäure). Wiederum wurden die von der DEG empfohlenen Werte (soweit in deren Empfehlungen enthalten) erheblich unterschritten, teilweise waren nur Spurelemente vorhanden (Gehalt unterhalb der Bestimmungsgrenze).

Nach Erscheinen des Beitrags und Rechtshängigkeit der Klage bestellte die Beklagte 21 tiefgefrorene Fertiggerichte bei der Klägerin. Dabei handelte es sich um drei Menü-Sortimente im Wochenkarton (Wochenmenüs: „Herzhaftes aus Mutters Küche“, „Herzhaftes Schmankerl Menü“ und „Feinschmecker-Menü“). Diese ließ sie wiederum von dem „Institut für Geschmacksforschung, Lebensmittel- und Umweltanalytik“ analysieren (Prüfbericht vom 3. 5. 2010, Anlage B 3). Unter den 21 Gerichten waren Mahlzeiten wie etwa Rinderroulade, Omelettes, Fischfilets, Pfannkuchen, Käsespätzle, Lammkeulenbraten, jeweils mit Gemüse wie Rotkohl, Erbsen und Möhren, Sauerkraut etc.

Urteil vom 13.08.2010

Landgericht Hamburg

Ausweislich des Prüfberichts (Anlage B 3) wurden die Gerichte mit einer Eingangstemperatur von -13,2 Grad Celsius angeliefert, zu einer Probe vermengt, homogenisiert und sodann auf die Parameter Magnesium, Calcium, Eisen, Zink, Vitamin D 3 und Folsäure untersucht. Diese Parameter waren mit Prof. Dr. med. Dr. oec. troph. JL S.. vom Klinikum der; Universität Frankfurt a. M. abgestimmt worden. Auch nach dieser Analyse werden die Nährstoffempfehlungen bei allen geprüften Inhalts Stoffen nicht erreicht und zum Teil auch deutlich unterschritten. Bei Calcium wurde lediglich etwa 1/3 der Empfehlung der D-A-GH-Liste gem. Anlage K 2 erreicht, bei Folsäure weniger als 1/6 dieser Empfehlung. Um die Ergebnisse aus dem Prüfbericht (Anlage B 3), die das Ergebnis als Menge, je 100 Gramm darstellt, mit der DEG-Empfehlung (Anlage K. 2), die sich auf ein gesamtes Mittagessen bezieht, zu vergleichen, muss der jeweilige Analysewert der Anlage B 3<dabei mit dem Faktor 4,76 multipliziert werden, da das Durchschnittsgewicht der 21 Tagesmahlzeiten 476 Gramm betrug.

Die Klägerin trägt vor, der von der Beklagten beim unbefangenen Durchschnittszuschauer erweckte Eindruck, dass derjenige, der sich dauerhaft von ihren Fertigménüs ernähre, zwangsläufig Mangelerscheinungen erleiden müsse, sei falsch. Dieser Eindruck dränge sich dem unbefangenen Zuschauer aber auf. Bei ihrer Berichterstattung müsse sich die Beklagte an den für Warentests geltenden Grundsätzen (Objektivität, Neutralität und Sachkunde) orientieren, Biese Anforderungen habe die Beklagte nicht erfüllt.

Es fehlte an der Sachkunde: Die Beklagte habe einen unzulässigen Prüfungsmaßstab zugrunde gelegt, als sie Lieferménüs aus dem Bereich „Essen auf Rädern“ am Maßstab der DGE-Empfehlung für die Mittagsverpflegung im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung der stationären Senioreneinrichtungen (Anlage K 2) gemessen habe. Dort, gelte die Regel, dass durch die Gesamtzusammenstellung einschließlich Obst und Getränken „die Werte für das Mittagessen ... im Durchschnitt von 21 Tagen“ die Werte in der Tabelle 8 (Anlage K 2) erreichen müssten, wohingegen die Beklagte bei den Analysen gem. Anlagen B 1 und B 2 lediglich zwei bzw. ein Gericht der Klägerin habe analysieren lassen.

Auch empfehle die DGE in ihrem Punkt „Speiseplanung des Mittagessens“ deutlich, neben den sogenannten „warmen“ Menübestandteilen auch Obst, Milch, bzw. Milchprodukte.

Urteil vom 13.08.2010

Landgericht Hamburg

Rohkost und ein Getränk einzuplanen (Anlage K 2, Tabelle 9), Insoweit bezögen sich die Referenzwerte der DGE für die Nährstoffzufuhr auf die „warmen“ und die „kalten“ Bestandteile des Mittagessens. Soweit sich die Beklagte auf Werbeaussagen der Klägerin beziehe, seien diese nicht Streitgegenstand, Liefermenü im Bereich „Essen auf Rädern“ seien nicht nur das Gericht selbst, sondern auch die ergänzenden Bestandteile (Getränke, Obst, Salat, Dessert). Diese ergänzenden Bestandteile würden entweder von Senioren selbst ausgewählt oder ergänzt oder von den ihn betreuenden Pflegepersonen. Eine DGE-Empfehlung für Essen auf Rädern gebe es deshalb auch nicht. Daher sei es schon denklogisch unzulässig, nur das einzelne Liefermenü zu analysieren. Die Werte in der Tabelle 8 der Anlage K 2 seien mithin nicht durch das heiße Mittagessen allein zu erreichen, sondern durch die jeweils komplette Mittagsverpflegung. Damit seien die von der Beklagten gezogenen Schlüsse nicht mehr vertretbar.

Zudem habe die Beklagte das Gebot der Neutralität verletzt, da sie punktuell einzelne Gerichte herausgegriffen habe, wie etwa das „Schweizer Sahnegeschnetzelte“ (das selbstverständlich kein Vitamin C enthalte) und den „Rheinischen Sauerbraten“, so dass sie nicht repräsentativ vorgegangen sei. Auch habe die Beklagte willkürlich Vitamine und Mineralstoffe herausgegriffen (Vitamine C, D, Calcium, Magnesium, Folsäure) und von deren Gehalt dann auf einen vermeintlichen Mangelzustand bei dauerhafter Ernährung mit den Produkten der Klägerin allgemein geschlossen, Sie habe unterschlagen, dass die Produkte der Klägerin andere wichtige Vitamine und Nährstoffe enthielten (Produktinformationen, Anlagen K 3, 4). Die Beklagte hätte schließlich die Möglichkeit Desserts und drei Mal pro Woche Salat zusätzlich zu bestellen, nicht unberücksichtigt lassen dürfen. Die Art der Darstellung verfälsche das tatsächliche Bild massiv. Auch bei dauerhafter Ernährung mit diesen Produkten erlitten Senioren und andere Kunden keine Mangelzustände.

Die Sorgfaltspflicht sei bei dem ersten Test auch deshalb verletzt worden, weil die Beklagte zwischen Bestellung und Analyse einen erheblichen Zeitraum habe verstreichen lassen, was sich daraus ergebe, dass die Berichterstattung im Hinblick auf den ersten Prüfbericht laute: „*Eine Woche später, das Labor hat analysiert.*“ Die Analyse müsse aber im gleichen Zeitfenster wie der Verzehr erfolgen, da etwa Vitamin C zeit- und hitzeempfindlich sei, so dass das Verstreichenlassen mehrerer Tage das Testergebnis zusätzlich verfälsche. Die

Urteil vom 13.08.2010

Landgericht Hamburg

Klägerin bestreitet hinsichtlich der Analysen gem. Anlagen B 1 und 2 mit Nichtwissen, dass die Menüs unmittelbar nach der Anlieferung untersucht wurden.

Schließlich liefere sie auch nicht nur an Senioren. Den größten Anteil am Absatz der Klägerin würden Liefermenüs für Kindertagesstätten und Schulen ausmachen, gefolgt von Essen auf Rädern und der Lieferung von Fertigenmenüs an sonstige Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (z. R. Betriebskantinen, Krankenhäuser). Die Beklagte setze damit in unzulässiger Weise den gesamten Bereich der Liefermenüs der Klägerin herab.

Das Gebot der Objektivität sei verletzt, denn das Vorgehen der Beklagten, sich für ihre Erstmitteilung aus dem Gesamtangebot der Klägerin zwei einzelne Gerichte „herauszupicken“, um anschließend das Gesamtangebot der Klägerin namentlich anzuprangern, sei nicht mehr „diskutabel“. Als Prüfmethode für die Frage, ob Fertigenmenüs eines Herstellers bei dauerhafter Ernährung mit diesen zwangsläufig zu Mangelzuständen führen“, sei eine Vitamin- und Nährstoffanalyse von lediglich zwei Menüs schon denklogisch nicht ausreichend und damit auch nicht vertretbar oder diskutabel.

Hinsichtlich der erneuten Analyse von 21 ihrer Gerichten durch ein von der Beklagten beauftragtes Institut (Anlage B 3) bestreitet die Klägerin mit Nichtwissen, dass die Probergerichte vom Einkauf bis zur Analyse in einer Weise behandelt worden seien» dass die durchgeführte Analyse als repräsentativ für den tatsächlichen Vitamin- und Nährstoffgehalt der Probergerichte angesehen werden könne. Andernfalls sei nicht zu erklären, dass die Analyseergebnisse nicht mit den Produktinformationen (Anlagen K 3, 4) übereinstimmten, die zutreffend seien.

Da sich der Schaden durch die Berichterstattung noch entwickle, seien die Ansprüche auf Auskunft und Schadensersatzfeststellung begründet.

Die Klägerin beantragt,

I. die Beklagte zu verurteilen, es bei Vermeidung eines vom Gericht für jeden Fall der Zuwiderhandlung festzusetzenden Ordnungsgeldes und für den Fall,

Urteil vom 13.08.2010

Landgericht Hamburg

dass dieses nicht beigetrieben werden kann, eine Ordnungshaft oder Ordnungshaft bis zu sechs Monaten (Ordnungsgeld im Einzelfalle höchstens 250.000,00 EUR, Ordnungshall insgesamt höchstens zwei Jahre), zu unterlassen unter Bezugnahme auf Fertigenmenüs der Klägerin: durch namentliche Nennung der Klägerin durch die Berichterstattung:

*„Man muss klar sagen, wenn man sich dauerhaft so ernähren würde, dass es zwangsläufig zu Mangelzuständen führt“, erklärt S..*

*„Das Essen ist nicht seniorenrecht, „*

und

*„Und von der Zielgruppe der Hochbetagten zu verlangen, dass sie sich eigenständig um die Vitamin- und Nährstoffergänzung des Mittagessens kümmern ist zynisch, schließlich bestellen Sie ja Essen auf Rädern, weil sie selber nicht mehr kochen können.*

*... Essen auf Rädern - damit lässt sich gutes Geld verdienen, immer mehr Senioren sind darauf angewiesen. Höchste Zeit, dass sich endlich jemand kümmert, was da auf den Tisch kommt“*

wie in dem Beitrag *„ Von wegen gesund — Schlechte Noten für Senioren-Essen „*, in der Sendung „p,“ vom ##,##. 2009 den Eindruck zu erwecken, eine dauerhafte Ernährung mit Liefermenüs der a... AG führe „zwangsläufig zu Mangelzuständen“.

II. der Klägerin Auskunft zu erteilen über den Umfang der bisherigen Handlungen gemäß Ziffer I. unter Angabe der jeweiligen Sende- und Wiederholungszeiten sowie unter Aufschlüsselung der Sendegebiete sowie unter Angabe der Zahl von Zugriffen auf die Website der Beklagten zu der

Urteil vom 13.08.2010

Landgericht Hamburg

Textfassung des Berichts gemäß Anlage A und der Zahl von Zugriffen auf das online von der Website <http://mediathek.daserste.de> abrufbare Video des Berichtes: „Von wegen gesund - Schlechte Noten für Senioren-Essen“ aus „p.“ vom ##.##. 2009;

III. festzustellen, dass die Beklagte verpflichtet ist, der Klägerin allen Schaden zu ersetzen, der der Klägerin durch die Handlungen gemäß I. bereits entstanden ist und/oder noch entsteht;

III. die Beklagte zu verurteilen, an die Klägerin die Kosten der vorerichtlichen Abmahnung in Höhe von 2.080,50 EUR zuzüglich Zinsen in Höhe von 5 Prozentpunkten über dem Basiszinssatz seit Rechtshängigkeit zu zahlen.

Die Beklagte beantragt,

die Klage abzuweisen.

Die Beklagte trägt vor, der mit der Klage angegriffene Eindruck sei fern liegend, weil sich der angegriffene Beitrag ausschließlich mit Seniorenessen beschäftige, der beantragte Tenor diesen Eindruck aber nicht auf Senioren beschränke. Zu der Frage der Geeignetheit der Gerichte der Klägerin für andere Altersgruppen enthalte der Beitrag noch nicht einmal eine verdeckte Aussage.

Bei den streitgegenständlichen Äußerungen handele es sich um Meinungsäußerungen. Die Redaktion der Beklagten habe die Untersuchungsergebnisse des von ihr beauftragten Labors anhand der Empfehlungen der DGE bewertet. Die Berichterstattung halte die Voraussetzungen für Warentests (Objektivität, Neutralität und Sachkunde) ein.

Das Gebot der Objektivität sei nicht verletzt. Nach der Rechtsprechung des Bundesgerichtshofs müsse die Art des Vorgehens bei der Prüfung lediglich „vertretbar“, also diskutabel erscheinen. Der Tester habe einen großen Spielraum. Es sei zwar anerkannt, dass



Urteil vom 13.08.2010

Landgericht Hamburg

Feststellungen nicht auf der Grundlage eines einzigen Tests getroffen werden dürften» um etwa „Ausreißer“ zu vermeiden. Um dies auszuschließen habe die Beklagte aber nach Vorliegen des ersten Prüfberichts eine weitere Analyse an dem Fertiggericht „Hähnchenbrust“ vornehmen lassen (Anlage B 2), Damit habe sie eine vertretbare Untersuchungsmethode gewählt und es liege kein Verstoß gegen die Objektivität vor.

Soweit sich die Klägerin darauf berufe, dass bei der Speiseplanung für Mittagessen von Personen über 65 Jahren die DEG den Verzehr von Gemüse, Obst, Milch etc. empfehle und derartige Ergänzungsernährung sei auch bei der Berichterstattung über ihre Produkte zu berücksichtigen, müsse sie sich an ihren eigenen in der Berichterstattung dargestellten Werbeaussagen festhalten lassen, da sie unstreitig mit „vollwertiger Ernährung im Alter“ werbe. Die Ergänzung der Menüs durch zusätzliche Nahrungsmittel sei unrealistisch, weil die Menüs im Durchschnitt ein halbes Kilogramm wögen, Senioren aber mit zunehmendem Alter weniger äßen. Sie habe auch nicht willkürlich Vitamine und Mineralstoffe ausgewählt, sondern sich an der Nährwertempfehlung der DGE (Anlage K. 2) orientiert. Der Prüfungsumfang decke alle wichtigen Parameter zur Ermittlung des Nährwertes eines Seniorenessens ab.

Da es in der DEG-Ernährungsempfehlung (Anlage K 2) heiße: *„Wenn eine stationäre Senioreneinrichtung mit einem extern hergestellten Mittagessen beliefert wird, oder Essen auf Rädern ausliefert, so kann das Mittagessen separat bewertet werden, wobei folgende Daten aus Abt. 8 zugrunde zu legen sind. Die Werte für das Mittagessen müssen dann im Durchschnitt von 21 Tagen erreicht werden.“* könnten die Fertiggerichte der Klägerin, die ihre Fertiggerichte als „Essen auf Rädern“ ausliefere, anhand dieser Referenzwerte (im Durchschnitt von 21 Tagen) beurteilt werden.

Die Beklagte habe den Test aus Kundensicht durchgeführt und dabei für den Durchschnittszuschauer ersichtlich „stichprobenartig“ Gerichte ausgewählt. Diese Vorgehensweise sei im Rahmen des der Beklagten zustehenden Ermessens nicht zu beanstanden. Diese Testergebnisse ließen den Schluss zu, dass bei einer dauerhaften Ernährung von Senioren auf Grundlage der gem. Anlagen K 6 und K 7 vorgelegten Wochenspeisepläne mit Gerichten der Klägerin die aus Anlage K 2 ersichtlichen

Urteil vom 13.08.2010

Landgericht Hamburg

Mindestmengen der dort aufgeführten Nährstoffe nicht erreicht würden und Kunden, die sich dauerhaft auf diese Art und Weise ernährten, Mangelzustände erlitten. Ein „erheblicher Zeitraum“ zwischen Bestellung und Analyse der Gerichte, sei gerade nicht verstrichen. Tatsächlich seien die Gerichte bei den Analysen, die den Prüfberichten gem. Anlagen B 1 und B 2 zugrunde lagen, unmittelbar nach Eingang bei den Testpersonen in Warmhaltebehältern in das Untersuchungsinstitut gebracht, worden und dort noch am selben Tag untersucht worden. Lediglich die Testergebnisse hätten eine Woche später vorgelegen. So sei auch die Aussage in der Erstmitteilung (Anlage K 1) zu verstehen.

Weiter trägt die Beklagte zu der von ihr im Anschluss an die veröffentlichte Berichterstattung in Auftrag gegebenen weiteren Untersuchung (Anlage B 3) vor, hier seien 21 Produkte aus dem Angebot der Klägerin „Querbeet“ analysiert worden. Jedenfalls diese Untersuchung sei eine hinreichende tatsächliche Grundlage für die beanstandeten Aussagen.

Wegen der weiteren Einzelheiten wird auf die zur Akte gereichten Schriftsätze nebst Anlagen sowie auf das Protokoll der Sitzung vom 7. 5. 2010 Bezug genommen.

## Entscheidungsgründe

li. Die zulässige Klage ist unbegründet. Die Klägerin hat unter keinem rechtlichen Gesichtspunkt einen Anspruch gegen die Beklagte auf Unterlassung (1), Auskunft, Schadensersatzfeststellung und Schadensersatz (2) wegen der streitgegenständlichen Berichterstattung.

1) Die Klägerin hat unter keinem rechtlichen Gesichtspunkt einen Anspruch auf Unterlassung der streitgegenständlichen Berichterstattung gegen die Beklagte, insbesondere ergibt sich ein solcher Anspruch weder aus einer Verletzung ihres allgemeinen Unternehmenspersönlichkeitsrechts gem. §§ 823 Abs. 1, 1004 Abs. 1 Satz 2 BGB analog in Verbindung mit Artt. 2 Abs. 1, 19 Abs. 3 GG, noch aus einer Verletzung ihres Rechts am

Urteil vom 13.08.2010

Landgericht Hamburg

eingerichteten und ausgeübten Gewerbebetrieb gem. § 823 Abs. 1 BGB, noch aus §§ 823 Abs. 1, 2, 824 BGB in Verbindung mit §§ 186, 187 StGB.

Dabei kann dahinstehen, ob der von der Klägerin begehrte Verbotstenor zu weit gefasst ist, da der Eindruck angegriffen wird, eine dauerhafte Ernährung mit Liefermenüs der a. ÄG führe „zwangsläufig zu Mangelzuständen“, ohne dass dieser Eindruck auf Senioren beschränkt ist. Der Klägerin stünde auch bei einer entsprechenden Einschränkung des Verbotstenors ein solcher Anspruch nicht zu. Zwar wird der angegriffene Eindruck als möglicher Eindruck erweckt (a), er hat jedoch bei überwiegendem Berichterstattungsinteresse jedenfalls prozessual als wahr zu gelten (b), so dass kein Unterlassungsanspruch besteht.

a) Der von der Klägerin angegriffene Eindruck stellt jedenfalls in Bezug auf Senioren als Konsumentengruppe ein mögliches Verständnis des Beitrags dar, was für den Unterlassungsanspruch ausreicht (vgl. BVerfG NJW 2006, 207 (208) - „Stolpe“). Zwar besieht sich die Äußerung des Ernährungswissenschaftlers S. in dem angegriffenen Zitat aus der Berichterstattung (Anlage K 1) *„Man muss klar sagen, wenn man sich dauerhaft so ernähren würde, dass es zwangsläufig zu Mangelzuständen führt, erklärt S. „, unmittelbar nur auf die Testergebnisse, hinsichtlich derer in der Berichterstattung offen gelegt wird, dass lediglich drei unterschiedlichen Mahlzeiten untersucht wurden. In Verbindung mit dem Kontext der Berichterstattung, insbesondere den weiteren angegriffenen generalisierenden Passagen: „Das Essen ist nicht seniorengerecht.“ sowie „Und von der Zielgruppe der Hochbetagten zu verlangen, dass sie sich eigenständig um die Vitamin- und Nährstoffergänzung des Mittagessens kümmern ist zynisch, schließlich bestellen sie ja Essen auf Rädern, weil sie selber nicht mehr kochen können. (...) Essen auf Rädern - damit lässt sich gutes Geld verdienen, immer mehr Senioren sind darauf angewiesen. Höchste Zeit, dass sich entflieh jemand kümmert, was da auf den Tisch kommt. „, ist jedoch das Textverständnis möglich, dass mit der Berichterstattung der Beklagten eine Aussage über das Gesamtangebot der Klägerin getroffen werden soll und nicht lediglich über die drei konkret getesteten Mahlzeiten.*

Der Eindruck, eine dauerhafte Ernährung mit Liefermenüs der a.. AG führe „zwangsläufig zu Mangelzuständen“, ist auch hinreichend tatsächlich, insoweit überwiegt nicht der wertende

Urteil vom 13.08.2010

Landgericht Hamburg

sind. Dass Aussagen über die fehlenden Inhaltsstoffe bei Produkten der Klägerin vor dem Hintergrund dieser Empfehlungen der DGE getroffen werden, wird auch in der Berichterstattung selbst offen gelegt, da diese wiederholt (auch in der Stellungnahme der Klägerin selbst) auf diese Empfehlungen Bezug nimmt.

Zutreffend weist die Klägerin zwar darauf hin, dass es in der „Umsetzung der D-A-GH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr der Mittags Verpflegung“ der DEG (Anlage: K 2) heißt;: „ *Wenn eine stationäre Senioreneinrichtung mit einem extern hergestellten Mittagessen beliefert wird oder Essen auf Rädern ausliefert, so kann das Mittagessen separat bewertet werden, wobei folgende Daten aus der Tabelle 8 zu Grunde zu legen sind. Die Werte für das Mittagessen müssen dann im Durchschnitt von 21 Tagen erreicht werden* „ (Anlage K 2 S, 1), sie jedoch keine stationäre Senioreneinrichtung darstellt.

Letztlich greift dieser Einwand jedoch nicht durch. Die Klägerin liefert „Essen auf Rädern“ jedenfalls auch gezielt an Senioren, der Altersgruppe der über 65-jährigen, aus. Damit ist die geschäftliche Betätigung der Klägerin der Situation vergleichbar, in der eine stationäre Senioreneinrichtung Essen auf Rädern ausliefert. Auch die Klägerin bietet kommerziell einer großen Anzahl von Senioren „Essen auf Rädern“. Aufgrund der weitestgehenden Vergleichbarkeit der Sachverhalte erscheint es sachgerecht und vertretbar, die D-A-CH-Referenzwerte der DEG auch auf den vorliegenden Fall anzuwenden, zumal auch die Klägerin nicht vorträgt, dass die konkreten Mengeneempfehlungen für die von ihr belieferten Senioren nicht zuträfen.

Nach, diesen Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr der Mittags Verpflegung müssen diese Werte im Durchschnitt von 21 Tagen erreicht werden. Die Beklagte hat mit dem Prüfbericht gemäß Anlage B 3 eine Untersuchung von 21 Menüs der Klägerin (drei unterschiedliche Wochenkartons) vorgelegt. Diese Menüs wurden ausweislich des Prüfberichts zu einer Probe vermengt, homogenisiert und sodann auf die Parameter Magnesium, Calcium, Eisen, Zink, Vitamin D 3 und Folsäure untersucht. Damit entspricht das Vorgehen den Referenzwertempfehlungen der DEG bezüglich der Anzahl der bei einer Überprüfung zugrunde zu legenden Mahlzeiten.

Urteil vom 13.08.2010

Landgericht Hamburg

Auch die Auswahl der zu testenden Vitamine und Mineral Stoffe (Magnesium, Calcium, Eisen, Zink, Vitamin C, Vitamin D 3 und Folsäure), begründet keinen Anhaltspunkt für eine Unzulässigkeit der Berichterstattung. Die Auswahl dieser Stoffe orientiert sich an der Nährwertempfehlung der DGB (Anlage K 2) und dort der Empfehlung für die Nährstoffzufuhr für die Mittagsverpflegung bei über 65-jährigen, sog; D-A-CH-Referenzwerte (Tabelle 8 der Anlage K 2), Es erscheint sachgerecht und naheliegend sich bei einem entsprechenden Test an den dort, aufgeführten Inhaltstoffen zu orientieren. Zwar werden einzelne Stoffe aus dieser Liste nicht überprüft (Vitamine E und B 1), dagegen die in dieser Empfehlung nicht enthaltenen Stoffe Zink und Vitamin D 3 schon. Dass aufgrund dieses Vorgehens die Überprüfung seitens der Beklagten nicht geeignet wäre, möglicherweise entstehende Mangel zustände zu belegen, ist nicht ersichtlich. Die Klägerin trägt insoweit auch keine konkreten Umstände vor, aufgrund derer anzunehmen wäre, dass eine Untersuchung, die (neben Magnesium, Calcium, Eisen, und Folsäure) auch Zink und Vitamin D 3 berücksichtigt, nicht aber Vitamine E und B 1 in der Sache nicht mehr geeignet wäre, Aussagen über entstehende Mangel zustände zu treffen. Hinzu kommt, dass die Beklagte diese Parameter nach Abstimmung mit Prof. Dr. med. Dr. oec. troph. J.. S.. vom Klinikum der Universität Frankfurt a. M. überprüfen ließ, sich also hinsichtlich der Auswahl der zu prüfenden Stoffe externer Sachkunde bedient hat. Insbesondere aber führte die Überprüfung seitens der Beklagten dazu, dass bei allen Parametern, die in der DEG-Empfehlung enthalten sind und getestet wurden, die empfohlenen Werte deutlich unterschritten wurden.

Soweit 4ic Klägerin einwendet, dass auch die DGE in ihrem Punkt „Speiseplanung des Mittagessens?“ empfehle, neben den sogenannten „warmen“ Menübestandteilen auch Obst, Milch» bzw. Milchprodukte, Rohkost und ein Getränk einzuplanen und sich daher die Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr gern, Anlage K 2 auf die „warmen“ und die „kalten“ Bestandteile des Mittagessens bezögen und dass daher ihr Angebot an Desserts sowie die Möglichkeit, an drei Tagen in der Woche einen Salat zusätzlich zu bestellen, sowie weitere Ernährungsbestandteile, die der Konsument selbst ergänze (Saft, Obst etc.), hätten berücksichtigt werden müssen, führt dies ebenfalls nicht zur Unwahrheit der Berichterstattung der Beklagten.

Urteil vom 13.08.2010

Landgericht Hamburg

Zwar empfiehlt die DEG in Tabelle 9 hinsichtlich der Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr der Mittagsverpflegung für die Speiseplanung des Mittagessens auch Obst und Getränke. Die Klägerin muss sich aber an dem festhalten lassen, was sie anbietet und bewirbt. Allein dieses Angebot ist Gegenstand der Berichterstattung der „Beklagten. So heißt es in ihrem Katalog 2009/2010 auf Seite 6 der Überschrift Ernährungswissen: *„Der Körper braucht ausreichend Nährstoffe, um Krankheiten und Mangelerscheinungen vorzubeugen. Eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung ist hier besonders wichtig. Die Menüs von a.. sind nach den neuesten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft für Sie zusammengestellt. Mit dieser täglichen Mahlzeit decken Sie einen wesentlichen Teil Ihres Tagesbedarfs ab.“*

Im Bestellschein (Anlage K 6) tragen sodann die angebotenen sechs Kategorien warmer Mahlzeiten überwiegend den Begriff „Menü“ in ihrem Namen: „Mutters Küche“, „Herzhafte Menü“, „Leicht & bekömmlich (auch für Diabetiker)“, „Menüs mit Informationen für Diabetiker“, „Tagesmenü“, „Mini-Menü“. Damit erweckt die Klägerin den Eindruck, bereits mit dem warmen „Menü“ als solchem einen wesentlichen Teil des Tagesbedarfs abzudecken. Die Desserts und die an drei Tagen der Woche angebotenen Salate sind dagegen nicht Bestandteil des Menüs, sondern müssen extra bestellt und bezahlt werden. Nach dem Angebot der Klägerin in ihrem Katalog wird nicht deutlich, dass eine Ernährung mit den Menüs als solchen nicht ausreichend ist, um die Vitamine und Mineralstoffe in ausreichender Menge zugeführt werden.

Vor diesem Hintergrund erscheint es sachgerecht, die Menüs der Klägerin als solche zu analysieren und ein Zusatzangebot, das lediglich extra mitbestellt werden kann (wie auch die drei verschiedenen Kuchensorten, die die Klägerin anbietet), insoweit unberücksichtigt zu lassen, Erst recht muss nicht eine fiktive Ergänzung um Lebensmittel oder Getränke vorgenommen werden, die die Klägerin selbst gar nicht anbietet.

Insoweit ist insbesondere zu berücksichtigen, dass die Beklagte lediglich eine Aussage dazu trifft, was passiert, wenn man sich mit den warmen Mahlzeiten der Klägerin dauerhaft ernährt. Die Klägerin kommt in der streitgegenständlichen Berichterstattung gerade damit zu Wort, dass die Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung durchaus möglich sei,

Urteil vom 13.08.2010

Landgericht Hamburg

man aber beachten müsse, ausreichend Menüs auswählen müsse, die einen entsprechend hohen Gemüseanteil haue und zu empfehlen wäre, über einen Fruchtsaft oder Obst eine Ergänzung zu haben. Dies wird in der Berichterstattung als nicht seniorengerecht kritisiert, da es zynisch sei, von der Zielgruppe der Hochbetagten zu verlangen, dass sie sich eigenständig um die Vitamin- und Nährstoff-Ergänzung kümmern müssten. Damit suggeriert die Berichterstattung der Beklagten gerade nicht, dass auch bei einer Ergänzung der von der Klägerin angebotenen warmen Mahlzeiten zwangsläufig Mangelzustände entstünden. Die;“ Aussage wird darauf beschränkt, dass dies bei dauerhafter Ernährung mit den warmen Mahlzeiten der Klägerin der Fall ist. Dies trifft indes nach dem Ergebnis der Analyse gem. Anlage B 3 zu.

Die von der Beklagten in Auftrag gegebene Analyse der 21 Tagesschalen mit Menüs der Klägerin (Anlage B 3) hat ergeben, dass die Nährstoffempfehlungen bei allen geprüften Inhaltsstoffen nicht erreicht und zum Teil sogar deutlich unterschritten wurden (bei Calcium lediglich etwa 1/3 der Empfehlung der D-A-CH-Liste gem. Anlage Kl 2, bei Fohlsäure weniger als 1/6 dieser Empfehlung). Bei einem derart deutlichen Unterschreiten der empfohlenen Werte in den getesteten Menüs steht zur Überzeugung der Kammer fest, dass jemand, der sich dauerhaft mit diesen Menüs ernährt, Mangelzustände erleidet, da er seinem Körper die dort genannten Inhaltsstoffe nicht in ausreichender Menge zuführt. Dass dies nicht der Fall ist, wenn er den Mangel gezielt anderweitig ausgleicht, ist unerheblich, da die Berichterstattung der Beklagten diese Möglichkeit aufgrund der Stellungnahme der Klägerin gerade aufführt. Zudem hat aufgrund der eigenen Aussage der Klägerin in ihrem Katalog (Anlage K 5, Seite 6) ein Konsument keine Veranlassung, eine solche Ergänzung vorzunehmen.

Soweit die Klägerin mit Nichtwissen bestreitet, dass die Probestiche bei dieser Überprüfung vom Einkauf bis zur Analyse in einer Weise behandelt worden seien, dass die durchgeführte Analyse als repräsentativ für den tatsächlichen Vitamin- und Nährstoffgehalt der Probestiche angesehen werden könne; andernfalls sei nicht zu erklären, dass die Analyseergebnisse nicht mit den Produktinformationen (Anlagen K 3, 4) übereinstimmen, ist dieses Bestreiten gänzlich pauschal und unsubstantiiert und damit unbeachtlich.

Urteil vom 13.08.2010

Landgericht Hamburg

Insoweit gilt prozessual folgendes: Wurden alle zur Begründung des behaupteten Rechts erforderlichen Tatsachen vorgetragen, aber nicht näher konkretisiert, so muss sich der Gegner hierzu erklären, er braucht aber ebenfalls keine konkreten Einzelheiten vorzutragen, sondern kann sich auf einfaches Bestreiten beschränken; die Konkretisierung ist wiederum Sache des Darlegungspflichtigen; erfüllt er diese Substantiierungslast, muss sich auch der Gegner substantiiert äußern (vgl. Zöller-Greger ZPO-Kommentar 28. Aufl. 2010, § 138 Rn 8a mwN). Pauschales Bestreiten (dass heißt nicht auf bestimmte Behauptungen, sondern zum Beispiel; das gesamte gegnerische Vorbringen bezogenes) ist unbeachtlich (vgl. Zöller-Greger; aaO § 138 Rn 10a mwN).

So liegt es auch hier. Vorliegend hat die Beklagte erklärt, dass sie 21 Menüs von der Klägerin in drei Wochenkartons tiefgefroren bei der Klägerin bestellt habe und diese ausweislich des Prüfberichts mit einer Eingangstemperatur von -13,2 Grad Celsius angeliefert wurden. Die Klägerin behauptet keine konkreten Fehler bei der Analyse und nimmt auch nicht die Einlieferungstemperatur in Abrede, Sie bestreitet lediglich mit Nichtwissen, dass die Probergerichte „in einer Weise behandelt worden seien, dass die durchgeführte Analyse als repräsentativ für den tatsächlichen Vitamin- und Nährstoffgehalt der Probergerichte angesehen werden könne“. Die Beklagte lässt bei ihrem Bestreiten völlig offen, was sie mit der Formulierung „in einer Weise behandelt worden seien“ meint. Angesichts des konkreten Vortrags der Beklagten ist dieses gänzlich pauschale Bestreiten indes unbeachtlich. Soweit die Beklagte zur Begründung ausführt, dass andernfalls nicht zu erklären sei» dass die Analyseergebnisse nicht mit den Produktinformationen (Anlagen K 3, 4) übereinstimmten, wird hierdurch das Bestreiten nicht substantiiert. Angesichts des Umstandes, dass der Prüfbericht gemäß Anlage B 3 die Anzahl von 21 vermengten und homogenisierten Gerichten betrifft, die Anlagen K 3 und K 4 aber jeweils nur ein individuelles Gericht, begründet dies keine Zweifel an einem ordnungsgemäßen Zustandekommen des Testergebnisses.

Da mithin eine wahre Tatsachenbehauptung verbreitet wurde, ist unerheblich, dass die Beklagte vor der Veröffentlichung zunächst lediglich drei Fertiggerichte der Klägerin hatte analysieren lassen (Anlagen B I und B 2) und anhand dieser Prüfberichte eine Berichterstattung veröffentlicht hatte, die als möglichen Eindruck eine über die getesteten Einzelgerichte hinausgehende Aussage beinhaltet. Da hier jedenfalls prozessual von der



Urteil vom 13.08.2010

Landgericht Hamburg

Wahrheit des angegriffenen Rindrucks auszugehen ist, ist unerheblich, ob die Beklagte bei Veröffentlichung der angegriffenen Äußerungen deren Richtigkeit hinreichend recherchiert hatte. Auch wenn man davon ausgeht, dass dies nicht der Fall wäre, bleibt es dabei, dass die Beklagte im Ergebnis eine wahre Berichterstattung verbreitet hat, an der ein überwiegendes Informationsinteresse besteht.

Desweiteren kann hier dahinstehen, ob die Beklagte vor der Berichterstattung die Grundsätze der Objektivität, Neutralität und Sachkunde eingehalten hat, die die Rechtsprechung für die Zulässigkeit vergleichender Warentests aufgestellt hat. Diese betreffen die Bewertungen in einem Test, mithin Meinungsäußerungen. Die Grundsätze stellen eine Privilegierung der Presse dar, da sie ihr einen weiten Ermessensspielraum bei der Testgestaltung, Testdurchführung und den Bewertungen eröffnen. Vorliegend kommt es auf diese Privilegierung bereits nicht mehr an, da Streitgegenstand ein konkreter Eindruck ist, der durch die Testberichterstattung erweckt wird, der aber als wahrer Rindruck bereits nach allgemeinen äußerungsrechtlichen Grundsätzen rechtmäßig verbreitet wurde.

Da der von der Beklagten verbreitete Eindruck wahr ist, liegt auch kein rechtswidriger Eingriff in den eingerichteten und ausgeübten Gewerbebetrieb der Klägerin iSd § 823 Abs. 1 BGB vor. Die auch im Hinblick auf diesen offenen Tatbestand vorzunehmende Güter- und Interessenabwägung ergibt ein überwiegendes Berichterstattungsinteresse. Insoweit gilt hier gleichermaßen das bereits im Hinblick auf das Unternehmenspersönlichkeitsrecht Ausgeführte. Auch eine Üble Nachrede oder Verleumdung im Sinne der §§ 186, 187 StGB in Verbindung mit § 823 Abs. 2 BGB kommt bei wahrer Berichterstattung nicht in Betracht, so dass auch Ansprüche aus diesen Vorschriften nicht bestehen.

2) Auch die mit den Klaganträgen zu Ziffern II. bis IV, geltend gemachten Ansprüche auf Auskunft, Schadensersatzfeststellung und Schadensersatz stehen der Klägerin gegen die Beklagte nicht \*u. Da der durch die Berichterstattung erweckte Eindruck prozessual als wahr zu gelten hat und wegen überwiegenden Berichterstattungsinteresses rechtmäßig verbreitet wurde, fehlt es bereits an einer rechtswidrigen Berichterstattung, die jedenfalls Voraussetzung eines Schadensersatzanspruchs wäre.

Urteil vom 13.08.2010

Landgericht Hamburg

Selbst bei Annahme einer rechtswidrigen Berichterstattung bestünden aber die geltend gemachten Ansprüche nicht. Lassen Formulierungen oder die Umstände der Äußerung eine nicht das Persönlichkeitsrecht verletzende Deutung zu, so verstößt ein Strafurteil oder ein die Verurteilung zum Schadensersatz, zum Widerruf oder zur Berichtigung aussprechendes zivilgerichtliches Urteil nach dieser Rechtsprechung gegen Art. 5 I 1 GG (BVerfG NJW 2006, 207 (209) mit weiteren Nachweisen - „Stolpe“). Eine solche Deutung ist hier möglich. Neben dem möglichen Verständnis, dass eine Aussage über das Gesamtangebot der Klägerin getroffen wird, ist ebenfalls; das Verständnis möglich, dass die Beklagte lediglich die von ihr genommenen Stichproben bewertet und nur zu diesen eine Aussage trifft., Vor diesem Hintergrund kommen Ansprüche auf Schadensersatzfeststellung und Schadensersatz (Abmahnkosten) nicht in Betracht. Für dieses mögliche Verständnis spricht, dass die Berichterstattung offen legt, dass lediglich zwei Mal stichprobenhaft Gerichte der Klägerin (ein Mal zwei, ein Mal drei Gerichte) getestet wurden. Weiter wird .die Kritik eines anderen kritisierten Anbieters mitgeteilt: *„Essen auf Rädern führt zwangsläufig zu Mangelzuständen? Wir konfrontieren die Hersteller. S.. kritisiert unser Testverfahren: „Einen Standard für ein einzelnes Essen gibt, es nicht und damit auch keine seriösen Vergleichsgrößen „. Damit wird der durchschnittliche Zuschauer dafür sensibilisiert, dass hier nur stichprobenhaft geprüft wurde. Die Äußerung, dass es „zwangsläufig zu Mangelzuständen“ führe, wenn man sich dauerhaft so ernähren würde, wird ausdrücklich als Wortzitat eines Ernährungswissenschaftler gekennzeichnet, der sich zu gerade diesen Testergebnissen äußert.*

Ein Auskunftsanspruch..(Klageantrag zu II.) besteht nach Treu und Glauben bei gesetzlichen Ansprüchen wenn dargetan ist, dass der Anspruch, dessen Durchsetzung die Auskunft dienen soll, dem Grunde nach besteht, eine entschuldbare Ungewissheit vorliegt und der Arbeitsaufwand für den Schuldner zumutbar ist (vgl. Palandt-Heinrichs BGB Komm. 67. Aufl. § 261 Rn I 1 ff)- Vorliegend fehlt es bereits an einem dem Grunde nach bestehenden Schadensersatzanspruch.

II. Die prozessualen Nebenentscheidungen und der Streitwertbeschluss beruhen auf §§ 3, 91 Abs. 1, 709 S. 1,2 ZPO.

Urteil vom 13.08.2010

Landgericht Hamburg

Buske

Ritz.

Link